



餛飩湯

2片、素火腿1片、荸薺2顆、豆腐1小塊、玉米粉少許、芹菜末少許。
 調味料：鹽1小匙、味精少許、干杞子1小把、冬菜少許。

作法：

1. 乾香菇泡熱糖水至微軟切末，以香油炒香，素羊肉切末，素火腿煎香切末，荸薺切末，豆腐壓碎，拌少許味精、鹽，和玉米粉即成肉餡。

2. 鍋中煮開4杯水加入干杞子、冬菜末及鹽、味精煮五分鐘即成高湯。

3. 如圖包好

4. 開水滾燙一分鐘撈出，倒入高湯中灑上芹菜末即成。

1. 放入內餡
2. 對折
3. 右下角放
4. 翻轉完成



沾水



沾水



左角上